


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено

рішенням методичної ради

Сумського НАУ

Протокол № 6 від «10» 06 2019р.

Ректор  В.І.Ладика



ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО
ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОГО СТАЖУВАННЯ ТА
ПРАКТИКИ

для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

СУМИ 2019

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет харчових технологій
Кафедра технології молока і м'яса**

**ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО
ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОГО СТАЖУВАННЯ ТА
ПРАКТИКИ**

для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

СУМИ 2019

ББК 36.95

Укладачі:

Дубова Г.Є., к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології молока і м'яса

Радчук О.В., к.т.н., доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв

Савченко-Перерва М.Ю., к.т.н., доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв

Цигура В.В., ст. викладач кафедри технології молока і м'яса

Казаков Д.Д., ст. викладач кафедри інженерних технологій харчових виробництв

Програма та методичні вказівки щодо проходження виробничого стажування та практики для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / Суми 2019 рік. - 20 с

Відповідальний за випуск:

Дубова Г.Є., завідувач кафедри технології молока і м'яса СНАУ

Рецензенти:

Кузьмінський О.В. Генеральний директор ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»;

Наливайко І.В. Головний технолог ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»;

Коноплянченко Є.В., к. т. н., доцент кафедри Інженерних технологій харчових виробництв СНАУ.

Розглянута та схвалена навчально-методичною радою факультету харчових технологій. Протокол № 8 від «27» травня 2019р.

Розглянута та схвалена засіданням кафедри технології молока і м'яса. Протокол № 14 від «15» травня 2019р.

© Сумський національний аграрний університет, 2019

ЗМІСТ

ВСТУП	5
1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ ТА СТАЖУВАННЯ	5
2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ ТА СТАЖУВАННЯ	6
3. ЗМІСТ РОБІТ НА ПІДПРИЄМСТВІ	9
4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ	15
5. ПІДБИТТЯ ПІДСУМКІВ СТАЖУВАННЯ ТА ПРАКТИКИ	16
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	18
ДОДАТОК А. Зразок титульного аркуша до звіту	20

ВСТУП

Розвиток агропромислового комплексу України на базі земельної реформи та переходу на ринкову економіку тісно пов'язаний з підготовкою висококваліфікованих спеціалістів по переробки сільськогосподарської сировини, в тому числі інженерів-технологів переробної промисловості, які повинні мати глибокі теоретичні знання, міцні професійні навички, здатних керувати складними процесами на підприємствах переробної галузі, удосконалювати і розробляти прогресивні технології переробки продуктів тваринництва на промисловій основі.

Практика та стажування є однією з головних складових навчального процесу при підготовці висококваліфікованих фахівців. Виробнича практика на підприємствах харчових виробництв є базою в підготовці бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології».

Головне завдання практичного навчання студентів полягає в реалізації теоретичних знань на виробництві. В процесі практичного навчання студент набуває професійні навички роботи на посадах робітників інженерних спеціальностей.

Базами виробничої практики та стажуванням можуть бути підприємства м'ясної промисловості. Підприємства можуть бути різних типів та будь-якої форми власності і підпорядкування. За умови проходження практики на підприємствах галузі, де присутня значна частка ручної праці під час виготовлення харчової продукції, студенти мають можливість працювати на робочих місцях і набувати навичок робітничої професії.

Виробнича практика та стажування проводиться згідно навчального плану і закінчується написанням та захистом щоденника та звіту викладачу.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ ТА СТАЖУВАННЯ

Метою практики та стажування є ознайомлення студентів з виробництвом харчових продуктів на підприємствах харчової та переробної промисловості.

Для досягнення поставленої мети практики та придбання студентами досвіду переробки сировини та отримання харчової продукції в умовах діючих виробництв необхідно вивчити:

- організаційно-економічну характеристику підприємства;
- систему постачання сировини і збуту готової продукції;
- виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях та підготуватися до вивчення спеціальних технологічних дисциплін, технологічного, організації планування та керування виробництвом, виконання модульних курсових проектів та складання державного іспиту на рівні ОС «Бакалавр»;
- засоби по забезпеченню на виробництві заходів з охорони навколишнього середовища та охорони праці;
- нормативну документацією щодо діяльності підприємства.

2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ ТА СТАЖУВАННЯ

Керівництво практикою та стажуванням здійснюють два керівники: викладач кафедри та керівник від підприємства, затверджених наказами по університету та по підприємству.

2.1. Керівництво практикою та стажуванням від університету

Керівником практики від університету призначається кваліфікований спеціаліст, який проводить:

- організаційно-методичну роботу по забезпеченню стажування та виробничої практики;
- проміжний контроль проходження стажування чи виробничої практики;
- поточне консультування та сприяння одержанню всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми стажування та практики;
- планові екскурсії на підприємства різних типів;
- виховну роботу по забезпеченню техніки безпеки у виробничих умовах;
- організацію прийняття щоденника і звіту та їх публічний захист.

2.2. Керівництво практикою та стажуванням від підприємства

Керівник стажування та практики від підприємства:

- складає календарний план проходження стажування або практики студента;
- несе відповідальність за своєчасне ознайомлення студентів-практикантів з положеннями щодо охорони праці та протипожежних заходів, контролює виконання цих положень студентами;
- забезпечує студентам у період стажування та практики нормальні виробничі умови;
- керує повсякденною роботою студентів;
- стежить за складанням студентами звіту та заповнення щоденнику, а по завершенню – рецензує та оцінює його;
- складає на кожного студента виробничу характеристику і записує її в щоденник;
- дає пропозиції керівнику практикою від університету з її удосконалення.

Керівництво підприємства видає наказ про зарахування студента на практику, призначає керівника, який надає всесторонню допомогу в отриманні всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми стажування та виробничої практики, а після закінчення терміну практики дає оцінку роботи і характеристику студентові, перевіряє щоденник та звіт.

До проходження практики допускаються студенти, які пройшли медичний огляд та допущені до роботи у відповідних цехах підприємства, а також пройшли інструктаж з техніки безпеки. Перед початком практики студенти забезпечуються направленням на практику, програмою та щоденником

практики. Під час проходження практики на студента поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Відомості про підприємство студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з керівником практики, фахівцями підприємства з технологічних та інших питань. Під час практики студент веде виробничий щоденник, в якому відображає відомості про виконану роботу.

Під час практики студент вивчає виробництво харчових продуктів на прикладі одного з підприємств (переважно м'ясопереробної та птахопереробної промисловості), з іншими виробництвами студент знайомиться під час екскурсій.

Робота студента на підприємстві та в університеті проводиться згідно з графіком. Графік та календарний план складається керівником практики від університету згідно з навчальним планом та узгоджується з підприємством.

Таблиця 2.1 – Календарний план робіт, що рекомендується

№ з/п	Зміст роботи	Кількість днів
1	Ознайомлення з процесом виробництва підприємства	
1.1	Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства.	1
1.2	Вивчення техніки безпеки, протипожежної техніки та Санітарії	1
1.3	Ознайомлення із системою постачання підприємства і збуту готової продукції	2
1.4	Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах	20
1.5	Ознайомлення з контролем технологічних параметрів і системою забезпечення якості готової продукції, нормативною документацією, системою охорони навколишнього середовища	4
2	Робота по підготовці звіту практики та його захист	2
	Всього	30

У випадку, коли навчання студента здійснюється за цільовим договором з підприємством або на замовлення фізичних осіб допускається проходження практики за індивідуальним планом на підприємстві. Календарний план робіт узгоджується з керівниками практики від університету та підприємства.

Для контролю виконання практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики. При цьому керівники практики від університету та підприємства слідкують за ходом виконання практики, встановлюють поточний

графік звірки виконання окремих розділів програми, перевіряють звіт із практики, допомагають усунути недоліки.

Після прибуття до університету студент протягом 5-ти днів повинен передати звіт на кафедру керівникові практики від університету. Разом із звітом подається повністю оформлений щоденник з відгуком керівника від підприємства, засвідчений печаткою підприємства.

Щоденники та звіти про проходження **стажування** здають викладачам дисциплін «Технологічне обладнання харчових виробництв» та «Загальні технології харчової промисловості». Результати захисту звітів виставляються у відомості відповідних дисциплін у графу самостійна робота. Оцінюється у 8-15 балів.

Комісія з прийому звітів про проходження виробничої практики складається з 2 викладачів та керівника практики від університету (кафедри) і призначається завідуючим кафедрою. Результати складання заліків з практики заносяться в відомість, проставляються в заліковій книжці. Шкала оцінювання успішності студента наведена в таблиці 5.1.

Студент, який не виконав програму, порушив терміни проходження практики (стажування) з неповажних причин направляються на повторне проходження практики (стажування) у встановлений в Сумському НАУ спосіб.

2.3. Обов'язки студента

1. Студент повинен до від'їзду на стажування або виробничу практику отримати на кафедрі направлення, щоденник, програму та пройти інструктаж про порядок проходження стажування чи виробничої практики.

2. Прибути без запізнення на стажування або практику.

3. Пройти в перший день практики вступний інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії згідно вимог, які діють на підприємстві.

4. Скласти календарний графік проходження практики з допомогою керівника від підприємства та суворо додержуватися програми стажування або практики.

5. Підпорядковуватись повністю правилам внутрішнього розпорядку підприємства.

6. Набути практичних навичок щодо ведення технологічного процесу та обслуговування технологічного обладнання.

7. Ознайомитися з правилами та обов'язками робітника, технолога, майстра технологічної дільниці, бригадира.

8. Ознайомитися з системою організації техніки безпеки та охорони навколишнього середовища на підприємстві.

9. Вести щоденник та робочі записи в зошиті, куди занотовувати потрібні цифрові дані, технологічні схеми, характеристики режимів та інші необхідні матеріали.

10. Навчитися складати з натури принципово-технологічні та апаратурно-технологічні схеми (плани) основних цехів, відділень підприємства.

11. Скласти достовірний звіт про стажування чи практику.

3. ЗМІСТ РОБІТ НА ПІДПРИЄМСТВІ

3.1. Загальні вимоги до проходження практики та стажування

1. Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства

Загальна характеристика підприємства. Його тип, назва, відомча належність, район розташування, площа території, форми власності.

Режим роботи підприємства.

Виробнича потужність підприємства, номенклатура, асортимент продукції. Установчі документи підприємства. Цілі та предмет діяльності згідно статуту підприємства.

Загальна структура підприємства. Виробнича та структура апарата управління виробництвом.

Чисельність працівників, структура адміністративного, технічного і господарчого управління підприємством.

Загальне уявлення про собівартість продукції, одного з якісних показників, на підставі якого можна скласти уяву про ефективність використання підприємством різноманітних видів ресурсів, а також про рівень організації праці на підприємстві.

Відпускна ціна одиниці продукції.

2. Ознайомлення з системою постачання та збуту готової продукції

Сировинне господарство, найменування постачальників сировини і допоміжних матеріалів, зміст договорів.

Форми постачання (транзитна чи складська). Схеми організації постачання. Показники якості, що контролюються під час приймання та зберігання сировини і готової продукції.

Найменування одержувачів готової продукції. Порядок прийому сировини, допоміжних матеріалів і відправки готової продукції. Засоби збуту готової продукції.

Основні дані занести до таблиці за зразком 3.1.

Таблиця 3.1 – Система постачання сировини і збуту готової продукції

№ з/п	Вид сировини, доп. матеріалів і готової продукції	Найменування постачальників і одержувачів	Вид транспорту	Нормативна документація на сировину та допоміжні матеріали
1	2	3	4	5

У таблиці спочатку заповнюють всі дані щодо системи постачання, а потім – всі дані щодо системи збуту. Таблиця може бути скорегована у відповідності з особливостями діяльності підприємства.

3. Виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях

Основні та допоміжні цеха, дільниці, їх розташування і взаємний зв'язок на території підприємства (дати у вигляді умовної схеми).

Принципова поетапна технологічна схема виробництва продукції. Підготовка сировини, одержання проміжних продуктів та кінцевої готової продукції, розфасування, упаковка, зберігання, реалізація. Технологічні лінії, їх характеристика. Побічні продукти виробництва, їх використання. Переробка відходів.

4. Система забезпечення якості

Види та перелік нормативної документації, за якою здійснюється контроль якості. Основні показники якості, що контролюються, та методи їх визначення. Оснащеність лабораторії приладами, посудом, реактивами. Наявність і стан системи забезпечення якості продукції і послуг (якщо вони є). Навести вимоги нормативної документації на цей вид продукції (табл. 3.2).

Таблиця 3.2 – Вимоги до сировини та готової продукції

№ з/п	Вид сировини, готової продукції	Показники якості, що контролюються	Методи контролю	Нормативна документація

Студентам необхідно вписати перелік і ознайомитись із змістом нормативної та інших видів документації, якими користуються і керуються у повсякденній роботі персонал підприємства. Це можуть бути технічні умови і технологічні інструкції, що діють на виробництві, описи обладнання, машин і апаратів, рекомендації різного рівня і різноманітного характеру, наглядні посібники, інструкції по техніки безпеці, охорони праці та навколишнього середовища і таке інше.

3.2. Програма виробничого стажування 4 семестр (тривалість 6 тижнів) (птахопереробне підприємство: ПАТ «Миронівський хлібопродукт»)

З метою комплексного проходження виробничого стажування та ознайомлення із всіма виробничими цехами і технологічними процесами підприємства рекомендується календарний графік проходження виробничого стажування. (табл.3.3).

Таблиця 3.3 – Календарний графік проходження стажування

№ з/п	Етапи стажування	Рекомендована кількість робочих днів
1	Оформлення на підприємстві	2
2	Ознайомлення із виробничими цехами підприємства	1
3	Стажування у цеху первинної переробки птиці	9
4	Стажування у цеху різки	9
5	Стажування у цеху заморозки птиці	9

1) Місце стажування: цех первинної переробки птиці (відповідальна особа на підприємстві – начальник цеху).

Зміст операцій стажування:

1. Ознайомлення з посадовою інструкцією начальника цеху первинної обробки.

2. Ознайомлення з технологічним процесом забою птиці.

Після проходження стажування студент повинен знати:

Технологію приймання живої птиці та вивантаження контейнерів, технологія забою птиці (будова, налаштування обладнання, параметри оглушення, вимоги до результатів операції забою та знекровлення, параметри ошпарювання, вимоги до операції видалення пера, видалення голів та ніг), технологія патрання тушки (підготовчі операції, патрання тушки, ветеринарно-санітарний контроль, обробка субпродуктів, сортування по якості), остаточний контроль тушки, внутрішня та зовнішня мийка. Асортимент субпродуктів, вимоги до якості та пакування, % виходу від тушки. Штатний розпис.

2) Місце стажування: цех різки (відповідальна особа на підприємстві – начальник цеху).

Зміст операцій стажування:

1. Ознайомлення з посадовою інструкцією начальника цеху різки.

2. Участь в технологічному процесі цеху різки.

Після проходження стажування студент повинен знати:

Технологію охолодження тушки в шнекових охолоджувачах: будова, принцип охолодження, регламент та режими роботи. Цикл скапування тушки. Будова та принцип роботи карусельного пристрою перевішування RM1200. Система візуального контролю якості DGS Whole bird, налаштування категорії якості тушки. Штатний розпис відділення холодного навішування. Система зважування M5, будова та принцип роботи(налаштування вагових діапазонів, принцип роботи камери якості, звітність роботи згідно станції зважування. Станція скидання, режими роботи лунок на лінії сортування, якісні показники тушки, тушка 1 категорії, основні відмінності тушки 2 категорії. Машина для упаковки тушки PolyClip, будова та принцип роботи. Асортимент упакованої тушки. Основні спецклієнти, відмінності щодо якості тушки, термінів зберігання та їх маркування. Штатний розпис сортування охолодженої тушки,

упаковки тушки в індивідуальний пакет. Будова та принцип роботи виробничих ліній різки частин тушки (машина відрізу кисті крила, машина відрізу ліктьової частини крила, машина відрізу крила, машина відрізу брюшної частини, машина відрізу передньої частини тушки, модуль відрізу грудної частини тушки з крилом, модуль відрізу нижньої частини, модуль розрізання спинної частини, сепаратор гомілки і стегна. Машина для обвалювання стегна і гомілки D40. Інформація на етикетці: терміни зберігання для охолодженої продукції, види різки за ваговим діапазоном. Норми виходу частин різки від тушки згідно розпорядження, норми на стікання продукції. Поняття некондиція частин різки. Машина для відрізу передньої частини тушки, будова та принцип роботи конусних ліній, швидкість конусних ліній згідно розпорядження. Методи контролю якості обвалки філе. Філе ЄС, вимоги щодо якості, філе мале KFC. Будова та принцип роботи машини для калібрування DreamBatcher.

3) Місце стажування: цех заморозки птиці (відповідальна особа на підприємстві – начальник цеху).

Зміст операцій стажування:

1. Ознайомлення з посадовою інструкцією начальника цеху заморозки.
2. Участь у технологічному процесі заморожування та інжектування птиці.

Після проходження стажування студент повинен знати:

посадову інструкцію начальника цеху заморозки. Систему підготовки розсолу ScanBrine, комутація розсолу. Будову та принцип роботи інжекторів, режими роботи інжекторів, норми інжектування. Будову і принцип роботи спіральних фрізерів, продуктивність, температурні режими та час заморожування для різних видів продуктів, IQF, BQF, ККТ №6, верифікація, моніторинг, коригувальні дії. Карти маркування для готового продукту, асортимент, артикул. Вимоги до приймання сировини, підготовка сировини (рецептури згідно ТП), подача сировини у бункер-змішувач відповідно до рецептури виробництва, подрібнення та сепарування сировини, їхня будова та принцип роботи. Перевірка сировини на металодетекторі. Технологічні параметри при сепаруванні. Заморожування ММО у вертикальних пластинчастих морозильних камерах, технологічні режими. Асортимент продукції, карти маркування. Вимоги до пакування та маркування. Склад та норми щодо вмісту ММО згідно технології. Тривалість заморожування у бластфрізерах, асортимент продукції, температурні режими, вимоги до пакування продукції. Штатний розпис цеху заморозки.

3.3. Програма виробничої практики 4 семестр (тривалість 8 тижнів)

(м'ясопереробне підприємство: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»)

З метою комплексного проходження виробничого стажування та ознайомленням із всіма виробничими цехами і технологічними процесами підприємства рекомендується календарний графік проходження виробничої практики. (табл.3.4).

Таблиця 3.4 – Календарний графік проходження виробничої практики

№ з/п	Етапи стажування	Рекомендована кількість робочих днів
1	Оформлення на підприємстві	2
2	Ознайомлення із виробничими цехами підприємства	1
3	Проходження практики у цеху експедиції та упаковки	7
4	Проходження практики у цеху напівфабрикатів	10
5	Проходження практики у ковбасному цеху	10
6	Проходження практики у цеху забою худоби	10

1) Місце стажування: цех експедиції та упаковки на посаді машиніст розфасувально-пакувальних машин (відповідальна особа на підприємстві – начальник цеху).

Зміст операцій стажування:

1. Підготовка продукції до упаковки.
2. Слідкування за цілісністю упакованої продукції.
3. Ведення процесу розфасування та пакування готової продукції і виробів на розфасувально-пакувальних машинах, напівавтоматах та автоматах під керівництвом машиніста більш високої кваліфікації у розрізі асортименту.
4. Контроль якості упаковки та запаювання швів.
5. Регулювання рівня наповнення продуктом форм для упаковки.
6. Дотримання правил і норм охорони праці, виробничої санітарії, гігієни та протипожежного захисту.
7. Виконання вимог систем управління якості та безпеки харчових продуктів.

Після проходження стажування студент повинен знати:

1. Принцип роботи устаткування, що обслуговує призначення та умови застосування контрольно-вимірювальних інструментів.
2. Види упаковки.
3. Види обладнання.
4. Порядок оформлення супроводжувальних документів; вимоги до якості продукції.
5. Технічні умови і державні стандарти на розфасування та пакування продукції.
6. Способи заправки машин обгортково-пакувальним матеріалом.

2) Місце стажування: цех напівфабрикатів на посаді оператор механізованих та автоматизованих складів (відповідальна особа на підприємстві – начальник цеху).

Зміст операцій стажування:

1. Виконання вантаження, вивантаження транспортування і внутрішньо-складське перероблення: сортування, перенесення, переміщення, розрівнювання різних вантажів із застосуванням конвеєрів, лебідок,

електродеталей, електроавтовізків, підйомних блоків та інших аналогічних підйомно-транспортних механізмів і пристроїв на складах, базах, у коморах, у холодильних камерах, на ділянках комплектування та пакування.

2. Виконання вантаження, вивантаження, переміщення та укладання в штабель різних вантажів навантажувачами, розвантажувачами, вантажозахватними механізмами та пристроями під керівництвом оператора більш високої кваліфікації.

3. Стропування, ув'язування та виконання такелажних робіт та переміщення, укладання, кріплення і установа на візки або платформи різних вантажів.

4. Маркування різних вантажів, виробів, деталей, напівфабрикатів, готової продукції, пакувальну тару шляхом клеймування, штемпелювання, наклеювання етикеток із застосуванням різних маркувальних пристроїв і устаткування.

5. Фасування напівфабрикатів і готової продукції в тару за допомогою механізмів.

6. Укладання із застосуванням підйомних механізмів, пакування укладених виробів, деталей та продукції пакувальними машинами в різну тару.

7. Базові знання складської логістики.

8. Виконання вимог системи управління якості та безпеки харчових продуктів згідно з технічними умовами.

Після проходження стажування студент повинен знати:

1. Правила вантаження, вивантаження транспортування і технологічний процес внутрішньо складського перероблення вантажів із застосуванням підйомно транспортних механізмів, пристроїв, вагів та їх будову; допустимі габарити під вантаження вантажів на відкритий рухомий склад та в холодильні камери.

2. Розташування складських приміщень та місць вантаження і вивантаження вантажів.

3. Правила стропування і користування такелажними засобами під час переміщення вантажів.

4. Номенклатуру, асортимент зважуваних вантажів.

5. Правила зберігання і способи пакування, укладання та штабелювання вантажів способи, правила, шифри і умовні позначення маркування вантажів.

6. Правила фасування, дозування напівфабрикатів та готової продукції.

3) Місце стажування: ковбасний цех на посаді формувальник ковбасних виробів (відповідальна особа на підприємстві – начальник цеху).

Зміст операцій виробничої практики:

1. Виконання операцій в процесі формування ковбасних виробів методом шприцювання під керівництвом формувальника вищої кваліфікації.

2. Надівання оболонки на цівку для наповнення фаршем.

3. Підготовка ковбасних виробів для термообробки шляхом навішування ковбасних виробів на ковбасні рами.

4. Робота з обладнанням по виробництву ковбасних виробів.

5. Дотримання правил норм охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

6. Виконання вимоги систем управління якості та безпеки харчових продуктів.

Після проходження практики повинні знати :

1. Технологічний процес виробництва.

2. Асортимент продукції.

3. Види й розміри оболонки та їх застосування для виготовлення ковбасних виробів.

4. Установлені технічні умови та норми виходів готової продукції.

5. Види обладнання.

6. Правила і норми охорони праці.

7. Виробничу санітарію та протипожежний захист

4) Місце стажування: цех забою худоби на посаді виготовлювач натуральної ковбасної оболонки (відповідальна особа на підприємстві – начальник цеху).

Зміст операцій виробничої практики:

1. Звільнення свинячих та яловичих шлунків від їх вмісту та їх термічна обробка. Обрізання брижечного жиру.

2. Розбирання свинячих кишкових комплектів на складові.

3. Обслуговування машин по обробці свинячої та яловичої черевки.

4. Засолювання кишкової сировини.

5. Дотримання правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

6. Виконання вимог систем управління якості та безпеки харчових продуктів.

Після проходження практики повинні знати :

1. Стандарти на кишкову сировину і готовий фабрикат усіх видів кишок.

2. Ознаки прижиттєвих вад та виробничих дефектів кишок і способи їх виявлення.

3. Способи і методи обробки кишок.

4. Правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження практики у відповідних цехах, відділеннях і підрозділах підприємства. По завершенню проходження стажування в звіті студент повинен описати структуру організації підприємств, призначення його окремих підрозділів, основних і допоміжних цехів, зазначити всі етапи

виробництва продукції з відповідними технологічними параметрами, відобразити організацію робочих місць, функцій та обов'язків бригадира та майстра. Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час. В звіті необхідно відобразити технологічно-організаційні процеси виробництва в підприємствах, згідно пунктів, наведених в календарному плані робіт, що рекомендовано.

У звіті наводяться лише фактичні дані за підприємство. Не допускається включення до звіту книжкового цифрового і текстового матеріалу. Звіт має бути написаний студентом самостійно. Звіт повинен включати титульний аркуш, зміст, вступ, основну частину, висновки, перелік посилань, додатки. Нумерація сторінок у звіті має бути наскрізна. Основна частина складається з декількох частин відповідно кількості відвіданих цехів. Необхідно виділяти розділи і підрозділи. Розділи нумеруються арабськими цифрами в межах звіту. Підрозділи нумеруються арабськими цифрами в межах розділів. Після номера розділу або підрозділу крапка не ставиться. Рисунки і таблиці нумеруються в межах розділу. Номер рисунку чи таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунку чи таблиці, наприклад, рис. 3.5. Кожна таблиця чи рисунок повинні мати назву. Зразок титульного аркушу наведено у додатку.

Звіт складається з текстової частини. Текстова частина виконується в рукописному вигляді на аркушах формату А4, з полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Звіт повинен мати нумерацію сторінок.

5. ПІДБИТТЯ ПІДСУМКІВ СТАЖУВАННЯ ТА ПРАКТИКИ

Оцінка виконання студентами програми стажування ведеться керівниками практики від підприємства та університету в процесі виконання студентами індивідуального плану за графіком. Оцінки за результатами захисту звітів виставляють у відомості з дисциплін «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Загальні технології харчової промисловості» у графу самостійна робота. Позитивну оцінку отримують студенти що набрали 8 - 15 балів при захисті звітів.

Підсумки виробничої практики проводяться за результатами написання звіту на підсумковому занятті. Підсумкова оцінка виставляється з урахуванням вимог кредитно кредитно-модульної системи (табл. 5.1). Викладачі підписують звіти і виставляють на титульному аркуші підсумкову залікову оцінку.

Студенти, які з певних причин не виконали ті чи інші роботи, передбачені програмою практики, і отримали менше 59 балів, залік не отримують та повинні доопрацювати матеріали для отримання заліку.

Таблиця 5.1 – Шкали оцінювання успішності студентів

Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою
A	90–100	5 (відмінно)
B	85–89	4 (добре)
C	75–84	
D	70–74	
E	60–69	3 (задовільно)
FX	35–59	2 (незадовільно) з можливістю повторного захисту звіту
F	1–34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним проходженням практики

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. В. В. Власенко, М. Д. Гаврилюк, М. О. Захаренко, О. С. Яремчук, В. М. Бандура, І. Г. Конопко. Технологія переробки птиці. (Посібник): Вінниця, 2009 – 304 с.
2. В. В. Власенко, М.О. Захаренко, М.Д. Гаврилюк, О.С. Яремчик, І. Г. Конопко. Технологія продуктів забою тварин. (Посібник): Вінниця, «Едельвейс і К », 2009 – 448 с.
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л. Г. Віннікова. – Ізмаїл : СМІЛ, 2000.– 172 с.
4. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції/ О.В. Богомолів, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова та ін. Під. Ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонові. – Харків : Еспада, 2008. – 544 с.: іл.
5. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навч. посібник / за заг. ред. Л. М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми : ВТД Університетська книга, 2009. – 300 с.
6. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. технол. спец. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова [та ін.] ; – Харків : ХДУХТ, 2005. – 230 с.
7. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч. 2. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова [та ін.] ; – Харків : ХДУХТ, 2008. – 242 с.
8. Методы контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Л. Н. Крайнюк, Л. А. Касилова, Л. Г. Зиборова [и др.]. – Харьков, 2004. – 345с.
9. Онищенко В. М. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок : навчальний посібник / Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М.О. – Суми : Університетська книга, 2009. – 224 с.
10. Рогов И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Козюлин. – М. : Колос, 2000. – 367 с.

11. Технологія переробки продукції тваринництва / О. В. Богомолів, В. Перцевий, О. М. Сафонова [та ін.] ; – Харків : Видавництво навч.-метод. центр заочного навчання с.г. вузів України, 2001. – 241 с.

12. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Климента. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.: іл.

13. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник / Пелих В. Г., Сорочинський О. М., Назаренко І. В. Херсон: «Олді -плюс», 2008. – 264 с.

Зразок титульного аркуша до звіту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет харчових технологій

Кафедра _____

ЗВІТ
з виробничого стажування (практики)

Студента ІІ курсу групи _____

Керівник практики

Початок (стажування) практики: «__» __201__ р.

Закінчення (стажування) практики: «_» __201__ р.

Звіт здано на кафедру: «__» _____20__ р.

Звіт захищено: «__» _____20__ р.

Національна шкала: _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

м. Суми – 20__ рік

Дубова Галина Євгеніївна
Радчук Олег Володимирович
Савченко-Перерва Марина
Юріївна
Цигура Вікторія Вікторівна
Казаков Дмитро Дмитрович

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОГО СТАЖУВАННЯ ТА ПРАКТИКИ

для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет, вул. Герасима
Кондратьєва, 160

Підписано до друку: _____, 2019 р. Формат А5: Гарнітура Times New
Roman

Тираж: 20 примірників Замовлення _____ Ум. друк. арк
